



# RESTAURANT ELLEN

I 1885 serverte Ellen Haugan sine første gjester mat og drikke på Fru Haugans Hotel.

Maten var basert på lokale råvarer og inspirert av oppskrifter og historier fra det store utland. Hennes suksess ble en bedrift som har gitt mange helgelendinger sitt første møte med franske viner, eksotiske matretter og gode matopplevelser.

130 år etter Fru Haugans ankomst og fem generasjoner senere er det en ny Ellen som legger rammene for serveringen. Restauranten er ny, men lokalet, historien og den opprinnelige ideen er lik;

De beste råvarer fra nord, inspirert av verdenskjøkkenet.

## ELLENS ANBEFALINGER

### ØL

Mack Haakon

Mack 1877

Mack Bayer

kr 375,-

### MAT

Biff tartar av okse indrefilet

Dijon, sennepsfrø, eggeplomme,  
estragonaioli, kapers og  
hjemmelaget potetchips

(Sennep og Egg)

Klippfisk fra Nord Norge

søtpotetmos, tomatpesto, oliven, paprika,  
rødløk, syltet fennikel og bacon

(Fisk og Laktose)

Et utvalg av oster fra Helgeland

utvalg av lokale oster, hjemmelaget  
blåbærsyltetøy, hjemmelaget knekkebrød,  
friske bær, kjeks og nøtter

(Lactose, Gluten og Nøtter)

kr 715,-

### VIN

Les Parcellaires de  
Saulx Bourgogne  
Les Mursottes Pinot Noir  
*Frankrike, Burgund*

Reichsrat von Buhl  
Riesling Trocken  
*Tyskland, Pfalz*

Quevedo Vintage  
Portugal, Douro e Porto  
*Øvrige*

kr 625,-



#restaurantellen



**RESTAURANT  
ELLEN**

## FORRETTER

### Husets Tørrfisksuppe

toppet med bacon og urteolje

(Fisk, Melk og Selleri)

Kr 145,-

### Biff tartar av okse indrefilet

Dijon, sennepsfrø, eggeplomme, estragonaioli,  
kapers og hjemmelaget potetchips

(Sennep og Egg)

Kr 165,-

### Aspargessalat

Parmaskinke, parmesan, syltet rødløk,  
kald mousselinesaus og urteolje

(Melk, Egg og Sennep)

Kr 149,-

### Hjemmelaget gravlaks fra Vega

pepperrotkrem, rugbrødchips, dillkaviar, agurk og rødløk

(Fisk, Laktose og Gluten)

Kr 145,-

### Sommersalat (Vegan)

salat, asparges, syltet rødløk og  
hjemmelaget potetchips og rugbrødchips

(Gluten)

Kr 135,-



**FRU HAUGANS  
HOTEL**

ANNO 1794

#restaurantellen



**RESTAURANT  
ELLEN**

## HOVEDRETTER

### Klippfisk fra Nord Norge

søtpotetmos, tomatpesto, oliven, paprika,  
rødløk, syltet fennikel og bacon

(Fisk og Laktose)

Kr 385,-

### Indrefilet av okse

aspargesbønner, røkt selleripuré, babygulrøtter,  
fondantpotet og soppsaus

(Laktose og Selleri)

Kr 365,-

### Røye fra Sæterstad Gård

kremet safransaus, avruga kaviar, asparges,  
broccolini og knuste nypoteter med timian

(Fisk og Laktose)

Kr 345,-

### Andebryst

med rødvin og tranebærpuré, gresskar, pak choy,  
fondantpotet, appelsinsaus og hasselnøtter.

(Laktose og Nøtter)

Kr 355,-

### Panert Linsekotelett (Vegan)

pak choy, røkt selleripuré, aspargesbønner  
og pommes frites

(Gluten og Selleri)

Kr 315,-



**FRU HAUGANS  
HOTEL**

ANNO 1794

#restaurantellen

## DESSERTER

Et utvalg av oster fra Helgeland  
utvalg av lokale oster, hjemmelaget blåbærsyltetøy,  
hjemmelaget knekkebrød, friske bær, kjeks og nøtter

(Lactose, Gluten og Nøtter)

Kr 165,-

Italiensk merengues  
kremost med jordbær og friske bær

(Egg, Melk, Nøtter og Gluten)

Kr 155,-

Fru Haugans berømte karamellpudding  
krem og karamellsaus

(Melk, Nøtter og Egg)

Kr 149,-

Utvalg av husets hjemmelagede sorbetter  
(vegansk alternativ)

(Nøtter)

Kr 149,-



RESTAURANT  
ELLEN

## BARNEMENY

Pølse med pommes frites

kr 129,-

Burger med pommes frites

(G)

kr 195,-



FRU HAUGANS  
HOTEL

ANNO 1794

#restaurantellen

## ALLERGENER/ALLERGENS

Merket med forkortelser ved hver rett

Gluten: G

Skalldyr/Shellfish: SK

Egg/Eggs: E

Fisk/Fish: F

Peanøtter/Peanuts: P

Nøtter øvrige sorter/Nuts other varietees: NØ

Soya/Soy: SO

Melk/Milk: M

Selleri/Celery: SE

Sennep/Mustard: SN

Sesamfrø/Sesame seeds: SØ

Svovel og sulfitter/Sulphur and sulphites: SS

Lupin/Lupine: L

Bløtdyr/Moulluscs: B

## BOBLER

### Fru Haugans bobler, Cava

Spania, Catalonia

Håndplukkede druer fra gamle vinstokker, gir resultatet i en stram og flott konsentrert smak, med god fruktighet, - denne cavaen er knasende tørr.

kr 495,-

### Floralba Prosecco Brut

Italia, Veneto

Tørr Prosecco med herlige og elegante bobbler. Frisk og ung frukt med innslag av fersken, eple og sitrus.

Kr 595,-

### Floralba Prosecco Rosé Millesimato

Italia, Veneto

Lys rosa Prosecco. Frisk og aromatisk, med smak av markjordbær og bringebær.

Kr 615,-

### Champagne Palmer Brut

Frankrike, Champagne

Lys strågul farge med mange små, elegante bobler. Aromatisk duft av friske grønne epler, fersken, mandel og et flott preg av gjærbakst. Tørr Champagne med nydelig syre, flott fruktkonsentrasjon og en herlig mousse. Lang mineralsk avslutning. Palmer Brut Reserve vant 'Gold Medal' i Drinks Business Champagne Masters i 2018 og 2019

Kr 1665,-



**RESTAURANT  
ELLEN**

## HVITVIN

### Monte del Fra Fru Haugans Hvite

Italia, Øvrige

Lett og fruktig vin med innslag av hvite epler, litt urter og sitrus.  
Frisk ettersmak. Åpen frisk frukt aroma med innslag av hvit frukt og litt sitrus.

kr 545.-

### Reichsrat von Buhl Riesling Trocken

Tyskland, Pfalz

Vinene for årgangen fremstår med super flott frukt, god syre og god struktur.  
Frisk, ren og typeriktig pfalz riesling med innslag av epler, blomster og et streif av fersken og urter på duft.  
Slank og syrlig vin med god lengde, krisp, knusktørr og eplepreget finish.  
Vinforum (Juli 2016): 5\*\*\*\*

kr 645.-

### Ch. Du Val De Mercy Petit Chablis

Frankrike, Burgund

Klar, lys gul med lukt av hvite blomster og sitrus. Vinen har også den typiske chablis aromaen av friske epler og mineraler. I munnen følger den unge, friske vinen nesen med en fantastisk balanse mellom fylde og syre.

kr 865.-

### Sancerre blanc Raimbault

Frankrike, Loire

Nydelig frisk duft av sitrus og hvite blomster.  
Frisk og fruktig med mineralske innslag og god fruktig og leskende smak.

Kr 1095,-



**FRU HAUGANS  
HOTEL**

ANNO 1794

#restaurantellen





**RESTAURANT  
ELLEN**

## HVITVIN

### Chablis Premier Cru Cote de Jouan

Frankrike, Burgund

Duften har en finesse med mye mineralitet og aroma av hvite blomster.  
Smidig, kompleks og mineralsk på smak med florale toner.

kr 1365,-

### Louis Latour Saint-Aubin 1er Cru

Frankrike, Burgund

Lys grønn gul. Aroma av sitrus, mineral, litt utviklet. Frisk og kompleks og lang.

Kr 1995,-

## ROSÉVIN

### Bardolino Chiaretto Rosé

Italia, Verona

Innslag av røde bær. Middels fylde og frisk ettersmak.  
Duften av frisk ung bærfrukt med innslag av urter og sitrus.

kr 545,-



**FRU HAUGANS  
HOTEL**

ANNO 1794

#restaurantellen



RESTAURANT  
ELLEN

## RØDVIN

### Monte del Fra Fru Haugans Røde Valpolicella

Italia, Øvrige

Middels fyldig vin med fruktig innslag av unge røde bær. Frisk syrlig og lang ettersmak.  
Frisk fruktig aroma med innslag av røde bær og litt krydder.

kr 545.-

### Monte del Frá Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Italia, Veneto

Dyp rubinrød. Aromaer av kirsebær, tørket frukt, sjokolade og kanel.  
Fyldig munnfølelse av mørke bær, svsker, svart pepper og polerte tanniner. Lang finish.

kr 865.-

### Cossetti Barbera d'Asti, Cossetti

Italia, Piemonte

Preg av modne røde bær med hint av sødme og svale urter.  
Svakt bitter ettersmak, god lengde.

Kr 825,-

### Finca Del Marquesado Reserva

Spania, Rioja

Kirsebørrød. Aromaer av moden frukt, plommer og søtt krydder.  
Kompleks på smak med hint av treverk og vanilje, fine tanniner og god lengde.

Kr 875,-



FRU HAUGANS  
HOTEL  
ANNO 1914

#restaurantellen

## RØDVIN

### Perelada 5 Finques Reserva

Catalonia, Spania

Dyp purpur farge med lys rand. Aromatisk duft av moden frukt, moreller, bjørnebær, urter og en søtlig kryddertone. I munnen er vinen stor, fruktkonsentrasjonen sitter skikkelig og den er pent balansert med myke, runde tanniner og en forfriskende syre. Lang ettersmak som sitter!

kr 895.-

### La Vigne du Roy Châteauneuf du Pape

Frankrike, Rhone

Rubinrød. Aromaer av skogsbær, lyng, og trøffel. Smaken følger aromaene av modne bær og noe urter. En fylendig og rik vin med god lengde.

Kr 1265,-

### Les Parcellaires de Saulx Bourgogne Les Mursottes Pinot Noir

Frankrike, Burgund

Lys rød. Aroma av røde friske bær som jordbær, bringebær og krydder. Fruktig og saftig munnfølelse av røde bær med bløte tanniner. Lang avslutning.

Kr 1395,-

### Tyler Santa Barbara County Pinot Noir

USA, California, Santa Barbara

Middels dyp rød. Sval aroma preget av røde bær og urter, streif av krydder og integrert fat. Ung og saftig, fokusert preg av røde bær og urter, fast og frisk ettersmak med god lengde.

Kr 965,-

### Monte del Frà Amarone Classico della Valpolicella DOC

Italia, veneto

Dyp rubinrød farge. Aromatisk og karakteristisk Amarone duft av modne kirsebær (både fersk og lagret i alkohol), plommer, lakris med kryddertone som kanel og pepper. Elegant og tørr vin, robust og kompleks med pent balansert syre og en stor konsentrasjon.

kr 1645.-



**RESTAURANT  
ELLEN**

## DESSERTVIN

### Ch. Montifaud Vieux Pineau des Charentes Rouge

Frankrike, Charente

Rød. Bringebær er mest framtreddende, noe eikepreg fra fatlagringen. Smaken er rund og myk, med masse søte bær som jordbær med myk avslutning.

Kr 125,-

### Von Buhl Rieslaner Auslese

Tyskland, Pfalz

Lys grønn gul. Duft av steinfrukt og stjernefrukt, mineral. Rund sødmerik, frisk, lang ettersmak med steinfrukt.

Kr 145,-

### Monte Del Fra Recioto Della Valpolicella Classico

Italia, Veneto

Mørk rubinrød farge. Intens duft av modne kirsebær, plommer, mørk sjokolade, roser og vanilje. Søt vin, men fortsatt frisk, med mye sødme fra de tørkede druene, fløyelsmyk, kraftig lang ettersmak. Perfekt til sjokolade.

kr 155,-

### Niepoort Late Bottled Vintage

Portugal, Douro

Konsentrert og fint nyansert, preg av mørke bær, urter, sjokolade og fat, lang ettersmak. Sval aroma preget av mørke bær, litt tørket frukt, urter og nøtt, innslag av sjokolade og fat.

kr 115,-

### Quevedo Vintage

Portugal, Douro e Porto, Øvrige

Mørk kirsebær-farge.

Aromaer av modne bær som mørke plommer og solbær med et snev av soya. Balansert og rik sødmefull munnfølelse av tørket frukt, fiken, plommer og dadler. Lang ettersmak.

Kr 235,-



**FRU HAUGANS  
HOTEL**

ANNO 1914

#restaurantellen